Menu: Menù Scuola dell'Infanzia del Comune di Tregnago - Pranzo

Prim-est 2024

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*
1	Passato di verdura* Sovracoscia di Pollo al forno Purè di patate Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Riso alla crema di *piselli Frittata al Grana Padano Dop Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Pasta alle verdure Crocchette di *merluzzo Pomodori Pane Frutta fresca	Crema di carote* Pizza margherita Cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Lenticchie alla salvia Insalata mista Pane Frutta fresca
2	Pasta al ragù di *pesce Bis cotto* (piselli* e carote*) Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e basilico Formaggio Latteria Bieta* al vapore Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Frittata alle*zucchine Insalata verde e cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Polpette di ceci al pomodoro Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Limanda* gratinata Patate al vapore Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Crema di zucchine* con orzo Stracchino Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Spinaci* al burro Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di *merluzzo Finocchio a fette Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo alle verdure Carote* al vapore Pane Yogurt	Pasta alla crema di asparagi Fagioli* in umido Insalata Pane Frutta fresca
4	Pasta all'olio e basilico Frittata al naturale Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta alle zucchine Polpette di carne bovina* Bis cotto* (piselli* e carote*) Pane Frutta fresca	Passato di verdura* Cotoletta di pollo impanata al forno Patate al vapore Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Riso alle carote e rosmarino Limanda* gratinata Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Piselli* al vapore Pinzimonio di carote, cetrioli e pomodori Pane Frutta fresca

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr.5. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 12/04/2024- Validato da Servizio Dietistico di Area